

*"Tradizione e leggerezza, un connubio perfetto per un gusto che guarda al futuro." Chef Paolo Magnè*  
*"Tradition and lightness, a perfect combination for a taste that looks to the future." Chef Paolo Magnè*

## Antipasti / Starters

**Tagliatella di seppia** - Delicata e fresca, con semi di sesamo tostati e maionese profumata al bergamotto \*3.4.11 **18 €**  
**Cuttlefish tagliatelle** - Delicate and fresh, with toasted sesame seeds and bergamot-scented mayonnaise \*3.4.11

**Animella beurre blanc** - Morbida e avvolgente, con polvere di salvia e intensa salsa fondente \*7.12 **17 €**  
**Sweetbread with beurre blanc** - Tender and enveloping, with sage powder and rich sauce \*7.12

**Carciofo brasato** - Tenero e aromatico, con fonduta cremosa di Castelmagno e tuorlo marinato \*3.7 **16 €**  
**Braised artichoke** - Tender and aromatic, with creamy Castelmagno fondue and marinated egg yolk \*3.7

**Viaggio nelle nostre tradizioni** - Battuta di fassona, vitello tonnato, insalata russa \*3.4.9.10.12 **18 €**  
**A journey through our traditions**- Fassona beef tartare, Veal slices dressed with a tuna and caper cream, russian salad \*3.4.9.10.12

## Primi / First Courses

**Plin Cavour** - Plin generoso con sugo d'arrosto tradizionale \*7.9.12 **16 €**  
**Plin with roasted sauce** - Generous plin with traditional roast gravy \*7.9.12

**Risotto al baccalà** - Cremoso e saporito, con mandorla croccante e limone bruciato \*2.4.7.8 **17 €**  
**Salt cod risotto** - Creamy and savory, with crunchy almonds and burnt lemon \*2.4.7.8

**Gnocchi di patata viola** - Soffici e avvolgenti, con blu di bufala e liquirizia \*1.3.7 **16 €**  
**Purple potato gnocchi** - Soft and comforting, with buffalo blue cheese and licorice \*1.3.7

**Tagliolini e scampi** - Tagliolini 30 tuorli, scampo crudo, scampo scottato e la loro bisque \*1.2.3.12 **18 €**  
**Tagliolini with scampi**- Tagliolini with 30 egg yolks, raw and seared scampi, scampi bisque \*1.2.3.12

## Secondi / Main Courses

**Radici di mare e Bra** - Calamaro arricciato e farcito con salsiccia di Bra, purea di sedano rapa e yuzu \*7.4 20 €  
**Sea and Bra roots** - Curled calamari stuffed with Bra sausage, celeriac purée and yuzu \*7.14

**Terre di rapa e tomino alla brace** - Tomino piemontese alla griglia e rapa rossa in due consistenze \*7.8.12 18 €  
**Roots of turnip and grilled tomino** - Grilled Piedmontese tomino and beetroot in two textures \*7.8.12

**Bollito misto** - I classici sette tagli della tradizione, serviti con le salse abbinate \*3.4.9.10.12 25 €  
**Mixed boiled meats** - The seven classic cuts of tradition, served with their sauces \*3.4.9.10.12

**Controfiletto** - Morbido controfiletto di manzo servito con un morbido di patate e friggiretti saltati \*7.9.12 20 €  
**Sirloin** - Tender beef sirloin served with potato cream and sautéed friggiretti peppers \*7.9.12

## Dessert

**Bunet al caramello** - Il classico dolce piemontese, budino al caramello e amaretti \*1.3.7 7 €  
**Caramel Bunet** - The classic Piedmontese dessert, caramel pudding and amaretti \*1.3.7

**Tiramisù Cavour** - Cremoso ed equilibrato, come da tradizione \*1.3.7 7 €  
**Tiramisù Cavour** - Creamy and balanced, classic style \*1.3.7

**Cheesecake ai lamponi e cioccolato bianco** - Delicata, fresca e golosa \*1.3.7 7 €  
**Raspberry and white chocolate cheesecake** - Delicate, fresh and indulgent \*1.3.7

**Composta di frutta e verdura** - Frutta e verdura fresca con gelato alla zucca \*7 8 €  
**Fruit and vegetable compote** - Fresh and surprising, with pumpkin ice cream \*7



## **Menu della tradizione / Traditional menu 50 €**

**Snack di benvenuto / Welcome snack**

**Vitello Tonnato / Vitello Tonnato**

**Plin al sugo d'arrosto / Plin with roasted sauce**

**Controfiletto / Sirloin**

**Bunet / Bunet**

**Panificati di nostra produzione, coperto e servizio 3 €  
Home-made baked goods, cover charge and service 3 €**

Si prega di prendere visione della tabella degli allergeni presente in sala e di comunicare al personale eventuali allergie e/o intolleranze prima dell'ordinazione.  
Al fine di mantenere integre le proprietà e la freschezza degli alimenti utilizzati, alcuni prodotti di origine animale, i prodotti della pesca e la pasta fresca fatta in casa possono essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04  
**Il presente menù è soggetto a variazioni in base alla disponibilità delle materie prime. Sarà nostra premura informarvi delle modifiche in merito.**

Please read the allergen table in the room and inform the staff of any allergies and/or intolerances before ordering. In order to maintain the properties and freshness of the foods used, some products of animal origin, fish products and fresh homemade pasta can be subjected to rapid temperature reduction as described in the HACCP Plan pursuant to EC Reg. 852/04 and EC Reg. 853/04 **This menu is subject to change based on the availability of raw materials. We will inform you of any changes in this regard.**

